



MENUS DU LUNDI 23 JANVIER AU VENDREDI 27 JANVIER 2023


















CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES

378 rue des 20 Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX
Tel : 04 76 75 82 42
client.traitalpes@gmail.com

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire*

LUNDI 23/01	MARDI 24/01	MERCREDI 25/01	JEUDI 26/01	 VENDREDI 27/01
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	---------------------------

	ENTREE	Menu chinois			Menu alternatif	
		Nems au poulet 	Boullgour aux petits légumes		Salade de haricots rouges & maïs	Salade coleslaw 
	PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au caramel 	Escalope de poulet  sauce forestière		Croustillant Fromager 	Poisson à la bordelaise 
	ACCOMPAGNEMENT	Riz cantonnais 	Beignets de choux fleurs		Gratin de butternut 	Soufflé de PDT 
	DESSERT*	Fromage blanc Tarte Ananas Coco	Petit Billy Clémentine		Boursault Pomme	Ortolan Compote 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Nems aux légumes <hr/> Poisson à la jardinière	Poisson sauce forestière		Croustillant Fromager	Poisson à la bordelaise

Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)

				
(1) Label Egalim	(2) Label Bio	(3) Produit Français	(4) Poisson pêche raisonnée	(5) Produit Européen

Texte violet : **Crudités et fruits crus**
 Texte rouge : **Viande poisson entrée protidique**
 Texte vert foncé : **Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits**
 Texte marron : **Féculent /céréales /légumes secs**
 Texte bleu : **Fromages Laitage et desserts lactés**

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques
 *sous réserve d'approvisionnement